

Book Marché

2015























VOTRE PARTENAIRE
FRUITIER & LAITIER

Distributeurs, coordonnateurs, ou professionnels de la restauration, vous êtes de plus en plus exigeants et avez besoin de produits et services spécifiques.

LE RÔLE
d'Andros Restauration :

ÊTRE LE PARTENAIRE DE VOS SOLUTIONS FRUITS ET LAIT:
- Des marques au service de vos objectifs, que vous soyez restaurant de collectivité ou société de restauration commerciale.
- Une offre complète en produits fruitiers : confitures, desserts de fruits simples ou élaborés, jus de fruits réfrigérés. Nous vous proposons toute une palette de parfums et de conditionnements, pour répondre à l'ensemble de vos besoins.
- Le plus large assortiment de produits laitiers : yaourts, fromages blancs, entremets, desserts ou spécialités.

LES ATOUTS
d'Andros Restauration :

- Un double savoir-faire historique sur le fruit et le lait. Nos marques Bonne Maman, Andros et Mamie Nova en apportent la preuve chaque jour auprès de millions de consommateurs.
- Un Service Qualité pour vous garantir la traçabilité et la maîtrise des produits à chaque étape, de sa conception à sa consommation.
- Une équipe de Conseillers Culinaires à votre écoute pour vous fournir des conseils personnalisés.
- Des équipes de R&D qui vous assurent des innovations constantes.









Madame, Monsieur, Cher Client,

*Pour vous accompagner dans la mise en place de vos appels d'offre, nous mettons à votre disposition sur **clé USB** et sur notre site* www.androsrestauration.fr *la nouvelle édition 2015 du **Book Marché Réfrigéré**.*
Nous avons réuni dans ce document unique l'ensemble des informations produits (nutrition, logistique, certification), ainsi que nos valeurs d'entreprise citoyenne.
Nous restons à votre disposition pour toute informztion complémentaire.

Bonne navigation !
L'équipe Andros Restauration

DOCUMENTS À TÉLÉCHARGER :

LA SÉLECTION DE PRODUITS SELON VOTRE ACTIVITÉ =

- Assortiment pour la Gamme Scolaire
- Assortiment pour la Gamme Santé
- Assortiment pour la Gamme Entreprises
- Assortiment pour l'Hôtellerie
- Assortiment pour la Vente à Emporter

CERTIFICATIONS =

- Certifications usines
- Licences et certificats BIO

FICHES TECHNIQUES ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES =

La mise en conformité au règlement européen INCO 1169/2011 (INformation COnsommateur) est un vaste « projet » qui implique la mise à jour de toutes nos fiches techniques ainsi que la refonte globale de l'ensemble de nos emballages (opercules, banderoles, cavaliers, étiquettes, sleeves, pots imprimés...).
Nous «profitons» de cette occasion pour revoir notre offre produits = grilles de parfums et/ou chartes graphiques ... en ayant comme objectif **l'amélioration continue de nos produits et la satisfaction des convives.**
La mise à jour de nos fiches techniques se fera donc en parallèle de cette mise en conformité Inco et des possibles changements cités ci-dessus.
Nous serons en mesure de vous fournir l'exhaustivité des fiches techniques mises à jour en septembre 2014, ainsi que les tableaux de synthèse des valeurs nutritionnelles et GEM-RCN.
Vous trouverez dans la rubrique «outils» toutes les informations relatives à ce nouveau règlement.

DÉVELOPPEMENT DURABLE = ANDROS RESTAURATION, UN ACTEUR RESPONSABLE

De génération en génération, notre entreprise familiale a fait le choix de s'implanter dans des zones rurales et a su conserver son identité propre, autour de l'amour des choses simples et du bon sens paysan.
La démarche «développement durable», telle qu'on en parle aujourd'hui, fait écho à nos valeurs de toujours : respect des hommes, respect de l'environnement, respect des consommateurs et développement économique de territoires ruraux.

Aujourd'hui, l'entreprise s'est organisée pour répondre de la manière la plus sincère et la plus efficace possible à ces différents enjeux. Un service dédié au développement durable permet de centraliser et d'harmoniser l'ensemble de nos bonnes pratiques, et d'initier des projets transversaux et fédérateurs.

Pour en savoir plus, consultez notre Book Développement Durable.





VOTRE PARTENAIRE
FRUITIER & LAITIER

La Charte Nutritionnelle
d'Andros Restauration :

Produits fruitier ou laitier... rien que de l'essentiel.
Parce que nous avons tous besoin, jour après jour, de construire et d'entretenir notre corps, nous proposons des aliments essentiels : produits laitiers et fruitiers.

Goût & Nutrition, sans compromis.
Les nutritionnistes le confirment : le plaisir est le moteur de la consommation et la clé de voûte de l'équilibre nutritionnel.

Sans plaisir, pas de consommation. Aussi mettons-nous tous nos efforts pour travailler à la fois les aspects gustatifs et nutritionnels.

La nutrition chez nous, prend tout son sens. Elle a pour objet de satisfaire à la fois les papilles et les besoins nutritionnels de chaque convive, sans compromis pour l'un ou l'autre.

Un bon équilibre : une suggestion, pas une obligation.
Les programmes de Nutrition Santé ont bien fait comprendre pourquoi il était important d'avoir une alimentation équilibrée, respectueuse des principes de base de la nutrition, chaque jour : 5 fruits et légumes, 3 produits laitiers*...

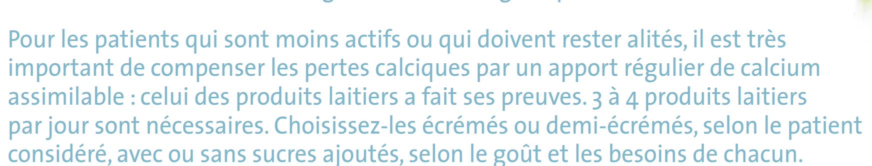
Chez nous, pas d'obligation mais des suggestions : nous invitons à l'équilibre alimentaire par la nutrition et le goût grâce à des produits pratiques, accessibles, au juste prix.

*Le GEM-RCN recommande de proposer 3 à 4 produits laitiers par jour à vos convives.

PRODUITS LAITIERS

Pourquoi 3 par jour ?

Nous connaissons tous le calcium comme élément de **construction de l'os**. On connaît moins son implication dans les processus de coagulation sanguine et dans l'équilibre hydro-minéral, artériel et veineux.
Nous connaissons tous le rôle du calcium dans la **croissance**. On sait moins que le calcium est nécessaire à tous les âges de la vie car son renouvellement est permanent. Le calcium est nécessaire pour grandir mais aussi pour entretenir. Plus on avance en âge, moins on bouge et plus l'os se déminéralise.



Pour les patients qui sont moins actifs ou qui doivent rester alités, il est très important de compenser les pertes calciques par un apport régulier de calcium assimilable : celui des produits laitiers a fait ses preuves. 3 à 4 produits laitiers par jour sont nécessaires. Choisissez-les écrémés ou demi-écrémés, selon le patient considéré, avec ou sans sucres ajoutés, selon le goût et les besoins de chacun.

Les yaourts, fromages blancs et desserts lactés de notre gamme appels offres sont formulés avec une teneur réduite en lipides et en sucres ajoutés et un taux de calcium optimal.
Tous les yaourts, crèmes desserts et liégeois Nova contiennent moins de 5g de matières grasses, un apport en sucres inférieur à 20g, et plus de 100g de calcium par portion !

Ils occupent donc une place idéale dans vos menus ! La gamme Andros Restauration permet de proposer des menus variés et donc, plus équilibrés, conformément au GEM-CRN.

PRODUITS FRUITIERS

Pourquoi 5 par jour ?

Nous savons tous que les fruits et légumes sont nécessaires chaque jour. Mais pourquoi ? Parce qu'ils sont riches en eau et en fibres, en potassium et en micronutriments précieux (vitamines, oligo-éléments) et qu'ils contribuent à la couverture de nos besoins quotidiens.

Les desserts de fruits : tout le plaisir et la douceur des fruits !

Qui dit « fruit » dit « plaisir » : juste dosé dans leurs pots, les desserts de fruits permettent de lever les trois principales réticences à la consommation de fruits. Prêts à l'emploi, ils évitent la crainte d'un fruit pas assez mûr et la corvée d'épluchage. En portion individuelle, ils permettent un juste dosage des quantités, sans ajouter de sucre.

FORCE+, EN ÉTABLISSEMENT DE SANTÉ

Vous êtes à la recherche de solutions pour allier nutrition, santé et contraintes économiques. Le temps passé par vos équipes pour assister les patients ou les pensionnaires durant les repas est important pour leur santé et leur bien-être, mais en contrepartie, au détriment d'autres soins dont ils ont la charge.

La compliance, notre allié pour lutter contre la dénutrition



Pour aider les patients dénutris à retrouver la joie du repas, le plaisir de la dégustation, tout en se faisant du bien, rien de mieux que des aliments familiers, goûteux, savoureux. Pour eux, Andros Restauration a préparé des recettes spécifiques au bon goût familier, qui permettent d'allier nutrition et plaisir.

Assurer votre responsabilité sociale et éthique en proposant des produits mieux adaptés nutritionnellement (protéines, calcium, vitamine D), mais toujours goûteux et comparables aux référents naturels et traditionnels.

Gamme Scolaire

les Essentiels



Yaourt nature Nova 125g
colis de 48 pots



Bulgy brassé nature Nova 125g
colis de 48 pots



Petit Nova Nature
3,9% M.G. 30g et 60g
8,4% M.G. 30g et 60g
colis de 48 pots 30g
colis de 96 pots 60g

existe aussi NOUVEAU sans bandelettes



Fromage Blanc Nature Mamie Nova 100g
3% M.G. et 7% M.G.
colis de 48 pots



Fromage Frais Nature Nova 5kg
0% M.G., 3% M.G., 7% M.G.





Yaourt sucré Nova 125g
colis de 48 pots



Yaourt aromatisé Nova 125g
colis de 48 pots



Petit Nova sucré 60g
6,8% M.G.
colis de 96 pots

Fromage Blanc sucré Mamie Nova 100g
3% M.G. et 6,8% M.G.
colis de 48 pots



Fromage Blanc saveur vanille Mamie Nova 100g
6% M.G.
colis de 48 pots



aux Fruits

Yaourt aux fruits au lait 1/2 écrémé Nova 125g
colis de 48 pots



Bulgy aux fruits mixés Nova 125g
colis de 48 pots



Yaourts à boire Mamie Nova 100g
parfums : fraise, pêche, saveur vanille
colis de 24 bouteilles



Petit Nova aux fruits 60g
2,4% M.G. et 6% M.G.
colis de 96 pots



Fromage Blanc aux fruits Mamie Nova 100g
2,4% M.G.
colis de 48 pots



la Gourmandise



Flan nappé caramel Nova 90g
colis de 48 pots



Novly Nova 90g et 100g
parfums : vanille, chocolat, caramel
colis de 48 pots



Liégeois Maestro Nova 100g
parfums : chocolat, vanille
colis de 24 pots



Crèmes dessert onctueuses Nova 125g
parfums : chocolat, saveur vanille, caramel
colis de 48 pots



Mousses Nova 54g et 73g
parfums : chocolat, citron, marrons
colis de 48 pots



Entremets

Riz au lait Nova 100g
parfums : nature, nappé caramel
colis de 12 pots



Semoule au lait Nova
parfums : nature 100g, nappé caramel 95g et 100g
colis de 12 pots



Crème renversée Nova 100g
colis de 12 pots



Desserts de Fruits

Liégeois de fruits Andros 100g
différents parfums
colis de 24 pots



Desserts fruitiers Andros 100g
différents parfums
colis de 48 pots



Jus de Fruits

BIB Andros 3L et 10L
parfums : oranges, pommes, multifruits





LE BIO

Yaourts BIO Nova 100g
parfums : nature, vanille, sucre de canne, fruits mixés
colis de 24 pots



Fromage Blanc Nature BIO Nova 100g
3,6% M.G.
colis de 48 pots



Petit BIO Nature Nova 60g
3,8% M.G.
colis de 48 pots



Petit BIO Fruits Nova 50g
5,7% M.G.
colis de 48 pots



Crème dessert chocolat / vanille BIO Nova 100g
colis de 24 pots



Gamme Santé

les Essentiels

Nature

Yaourt nature Nova 125g
colis de 48 pots

Bulgy brassé nature Nova 125g
colis de 48 pots

Fromage blanc nature Mamie Nova 100g
3% M.G. et 7% M.G.
colis de 48 pots

Petit Nova nature 60g
3,9% M.G. et 8,4% M.G
colis de 96 pots

Fromage frais Nova 5kg
0% M.G., 3% M.G., 7% M.G.







Sucré/aromatisé

Fromage blanc sucré Mamie Nova 100g
3% M.G. et 6,8% M.G.
colis de 48 pots

Fromage blanc saveur vanille Mamie Nova 100g
6% M.G.
colis de 48 pots




aux Fruits

Yaourt aux fruits Nova 125g
2 variétés : au lait 1/2 écrémé, au lait entier
colis de 48 pots

Bulgy aux fruits mixés Nova 125g
colis de 48 pots

Fromage blanc aux fruits Mamie Nova 100g
2,4% M.G.
colis de 48 pots





la Nutrition & Santé

Active

Bifidus Nova 125g
parfums : nature, saveur vanille
colis de 48 pots




Force+

Desserts riches en protéines 100g
parfums : nature, fraise, vanille, chocolat, caramel, praliné
colis de 24 pots



Minceur



Yaourt nature 0% M.G. Nova 125g
colis de 48 pots

Yaourt aux fruits 0% M.G. Nova 125g
colis de 48 pots

Fromage blanc nature 0% M.G. Mamie Nova 100g
colis de 48 pots

Légèreté aux fruits 0% M.G. Mamie Nova 100g
colis de 48 pots






la Gourmandise

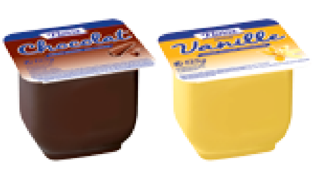
Desserts lactés



Crèmes dessert onctueuses Nova 125g
parfums : chocolat, saveur vanille, caramel, café
colis de 48 pots

Crèmes dessert au lait entier Mamie Nova 125g
parfums : chocolat, saveur vanille, caramel, café, saveur praliné, saveur pistache
colis de 48 pots

Mousses Nova 54g et 73g
parfums : chocolat, chocolat noir, café, citron, crème de marrons
colis de 48 pots






Liégeois Maestro Nova 100g
parfums : chocolat, café, vanille
colis de 24 pots

Liégeois Mamie Nova 115g
parfums : chocolat, café, vanille nappé caramel
colis de 24 pots





Entremets

Riz au lait Nova 100g
parfums : nature, nappé caramel
colis de 12 pots

Semoule au lait Nova
parfums : nature 100g, nappé caramel 95g et 100g
colis de 12 pots

Crème renversée Nova 100g
colis de 12 pots




Desserts de Fruits



Liégeois de fruits Andros 100g
différents parfums
colis de 24 pots

Desserts fruitiers Andros 100g
différents parfums
colis de 48 pots




Les Boissons

Jus de Fruits

Fruits pressés Andros
différents parfums
colis de 6 bouteilles 1L
colis de 6 bouteilles 25cL






En Cliniques & Maisons de Retraite

LE BIO

Yaourts BIO Nova 100g
parfums : nature, vanille, sucre de canne, fruits mixés
colis de 24 pots

Fromage blanc nature BIO Nova 100g
3,6% M.G.
colis de 48 pots

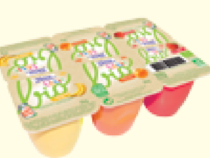
Petit BIO nature Nova 60g
3,8% M.G.
colis de 48 pots

Petit BIO fruits Nova 50g
5,7% M.G.
colis de 48 pots

Crème dessert chocolat / vanille BIO Nova 100g
colis de 24 pots









Gamme Entreprise

les Essentiels

Nature

Yaourt nature au lait entier Nova 125g
colis de 48 pots



Bulgy brassé nature Nova 125g
colis de 48 pots



Fromage blanc nature Mamie Nova 100g
3% M.G. et 7% M.G.
colis de 48 pots



Fromage frais nature Nova 5kg
0% M.G., 3% M.G., 7% M.G.

Sucré/aromatisé

Yaourt au lait entier au sucre de canne Nova 100g
colis de 48 pots



Fromage blanc saveur vanille Mamie Nova 100g
6% M.G.
colis de 48 pots



aux Fruits

Yaourt aux fruits au lait entier Nova 125g
colis de 48 pots



Fromage blanc aux fruits Mamie Nova 100g
2,4% M.G.
colis de 48 pots



la Nutrition & Santé

Active

Bifidus Nova 125g
parfums : nature, saveur vanille
colis de 48 pots



Minceur

Yaourt nature 0% M.G. Nova 125g
colis de 48 pots



Yaourt aux fruits 0% M.G. Nova 125g
colis de 48 pots

Fromage blanc nature 0% M.G. Mamie Nova 100g
colis de 48 pots



Légèreté aux fruits 0% M.G. Mamie Nova 100g
colis de 48 pots



LE BIO

Yaourts BIO Nova 100g
parfums : nature, vanille, sucre de canne, fruits mixés
colis de 24 pots

Fromage blanc nature BIO Nova 100g
3,6% M.G.
colis de 48 pots



Crème dessert chocolat BIO Nova 100g
colis de 24 pots



la Gourmandise

Desserts lactés

Liégeois Mamie Nova 115g
parfums : chocolat, café, vanille nappé caramel
colis de 24 pots



Crèmes dessert au lait entier Mamie Nova 125g
parfums : chocolat, saveur vanille, caramel, café, saveur praliné, saveur pistache
colis de 48 pots

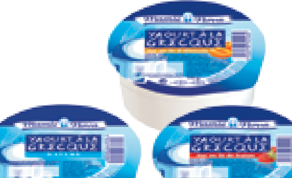


Mousses Nova 54g et 73g
parfums : chocolat, chocolat noir, café, citron, crème de marrons
colis de 48 pots





Yaourt à la grecque Mamie Nova 140g et 150g
parfums : nature, fraise, abricot
colis de 12 et 24 pots

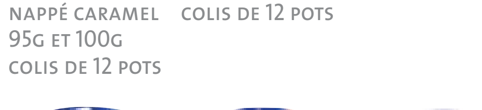


Entremets

Semoule au lait Nova
parfums : nature 100g, nappé caramel 95g et 100g
colis de 12 pots

Riz au lait Nova 100g
parfums : nature, nappé caramel
colis de 12 pots

Crème renversée Nova 100g
colis de 12 pots

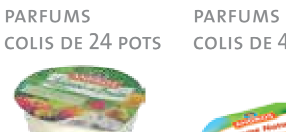


Desserts de Fruits

Liégeois de fruits Andros 100g
différents parfums
colis de 24 pots



Desserts fruitiers Andros 100g
différents parfums
colis de 48 pots





Délices de fruits Andros 100g
différents parfums
colis de 40 pots



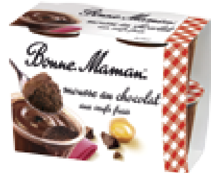
Yaourt au lait entier Bonne Maman 125g
parfums : nature, vanille, fraise, abricot, framboise, rhubarbe. colis de 24 pots



Desserts Bonne Maman
crème brûlée, mousse au chocolat, tarte au citron meringuée...

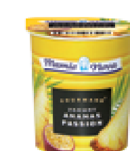








Gourmand® yaourts et desserts Mamie Nova 150g
différents parfums
colis de 12 pots









Gourmand® cheesecakes Mamie Nova 100g
parfums : caramel, citron
colis de 12 pots



Les Boissons

Jus de Fruits

Fruits pressés Andros
différents parfums
colis de 6 bouteilles 1L
colis de 6 bouteilles 25cl







Outils

- Liste de produits bénéficiant de la Subvention France Agrimer
- Licence d'engagement au respect du mode de production biologique et **certificats produits BIO**
- Focus sur le Règlement Européen INCO 1169/2011 (INformation COnsommateur)
- **Certifications usines**
- **Attestations Produits**
- Démarche **Développement Durable**

Nous serons en mesure de vous fournir l'exhaustivité des fiches techniques mises à jour en septembre 2014, ainsi que les tableaux de synthèse des valeurs nutritionnelles et GEM-RCN.

À télécharger sur
www.androsrestauration.fr



Subvention France Agrimer 2014/2015

Famille	Produits	Marques	Format (g)	Portion (g)	€	Taux d'aide en €/kg	Taux d'aide en €/pot	GENCOD
Les yaourts	Yaourt nature au lait frais	Bonne Maman	4x125g	125	IC	0,18150	0,02269	3 045320 51759 0
	Yaourt nature au lait entier bio	Nova	4x100g	100	ICB	0,22950	0,02295	3 456770 03629 4
	Yaourt nature au lait entier	Nova	4x125g	125	IC	0,18150	0,02269	3 456770 41741 3
	Yaourt nature enrichi en vitamine D	Nova	4x125g	125	IC	0,18150	0,02269	3 177630 00400 9
	Yaourt nature 0%	Nova	4x125g	125	IC	0,18150	0,02269	3 177630 01300 1
	Bulgy nature au lait entier	Nova	4x125g	125	IC	0,18150	0,02269	3 177630 00010 0
	Bifidus nature au lait entier	Nova	4x125g	125	IC	0,18150	0,02269	3 456779 80765 9
	Yaourt a la grecque nature	Mamie Nova	4x150g	150	IC	0,18150	0,02723	3 456770 41792 5
	Yaourt legèreté aux fruits 0%	Nova	4x125g	125	II	0,16340	0,02043	3 456770 21394 7
	Yaourt nature sucré enrichi en vitamine D	Nova	4x125g	125	IC	0,18150	0,02269	3 177630 00168 8
	Yaourt sucré aromatisé enrichi en vitamine D	Nova	4x125g	125	IC	0,18150	0,02269	3 177630 00900 4
Les fromages frais	Petit Nova nature 3,9% de M.G	Nova	6x30g	30	III	0,54450	0,01634	3 456770 00683 9
	Petit Nova nature 3,9% de M.G	Nova	6x60g	60	III	0,54450	0,03267	3 177630 08100 0
	Petit Nova nature sucré 6,8% de M.G	Nova	6x60g	60	III	0,54450	0,03267	3 177630 00094 0
	Petit Nova nature 8,4% de M.G	Nova	6x60g	30	III	0,54450	0,01634	3 456770 00652 5
	Petit Nova nature 8,4% de M.G	Nova	6x60g	60	III	0,54450	0,03267	3 177630 08000 3
	Petit bio nature 3,8% de M.G	Nova	6x60g	60	ICB	0,22950	0,01377	3 456776 72535 2
	Fromage blanc nature 0% de M.G	Mamie Nova	4x100g	100	III	0,54450	0,05445	3 177630 09300 3
	Fromage blanc nature 3% de M.G	Mamie Nova	4x100g	100	III	0,54450	0,05445	3 177630 00141 1
	Fromage blanc nature 7% de M.G	Mamie Nova	4x100g	100	III	0,54450	0,05445	3 177630 11400 5
	Fromage blanc nature sucré 6,8% de M.G	Mamie Nova	4x100g	100	III	0,54450	0,05445	3 177630 07406 4
	Fromage blanc légèreté aux fruits 0% de M.G	Mamie Nova	4x100g	100	II	0,16340	0,01634	3 456779 80986 8
	Fromage blanc nature 3,6% de M.G bio	Nova	4x100g	100	IIIB	0,72450	0,07245	3 456774 75978 6
	Fromage frais nature 0% de M.G	Nova	1x5000g	5000	III	0,54450	2,72250	3 456779 80684 3
	Fromage frais nature 3% de M.G	Nova	1x5000g	5000	III	0,54450	2,72250	3 456779 80685 0
	Fromage frais nature 7% de M.G	Nova	1x5000g	5000	III	0,54450	2,72250	3 456779 80689 8

Légende € : Produits dont les caractéristiques permettent de bénéficier des aides de la mesure «Lait scolaire» (France Agrimer).

Catégories de produits - Année scolaire 2014/2015 - Règlement (CE) n° 657/2008

Produits issus de l'agriculture CONVENTIONNELLE	CATÉGORIE	UNITÉ	TAUX D'AIDE TOTAL
LAIT traité thermiquement	IA	€/L	0,18695
LAIT traité thermiquement tout conditionnement distribué aux éleves en ECLAIR, RRS et ZUS	IAR	€/L	0,38517
LAIT traité thermiquement, chocolaté, additionné de jus de fruits ou aromatisé, contenant au minimum 90% en poids de lait et au maximum 7% de sucre ajouté et/ou de miel	IB	€/L	0,18695
LAIT traité thermiquement, chocolaté, additionné de jus de fruits ou aromatisé, contenant au minimum 90% en poids de lait et au max 7 % de sucre ajouté et/ou de miel, tout conditionnement distribué en ECLAIR, RRS et ZUS	IBR	€/L	0,36357
Produits à base de LAIT FERMENTÉ (yaourts...), additionnés ou non de jus de fruits, aromatisés ou non, contenant au minimum 90 % en poids de lait et au maximum 7% de sucre ajouté et/ou de miel	IC	€/Kg	0,18150
Produits à base de LAIT FERMENTÉ (yaourts...) ou non, additionnés ou non de jus de fruits, aromatisés ou non, contenant au minimum 75% en poids de lait et au maximum 7% de sucre ajouté et/ou de miel	II	€/KG	0,16340
FROMAGE FRAIS OU FONDUS, aromatisés ou non, contenant au maximum 10% d'ingrédients non lactiques	III	€/KG	0,54450
GRANA PADANO/PARMIGIANO REGGIANO	IV	€/KG	1,63140
FROMAGES aromatisés ou non contenant au maximum 10% d'ingrédients non lactiques et ne relèvant pas des catégories III et IV	V	€/KG	1,38850
Produits issus de l'agriculture BIOLOGIQUE	**CATÉGORIE BIO**	**UNITÉ**	**TAUX D'AIDE TOTAL**
LAIT BIOLOGIQUE traité thermiquement	IAB	€/L	0,24695
LAIT BIOLOGIQUE traité thermiquement tout conditionnement distribué en ECLAIR, RRS ou ZUS	IABR	€/L	0,44517
LAIT BIOLOGIQUE traité thermiquement, chocolaté, additionné de jus de fruits ou aromatisé, contenant au minimum 90% en poids de lait et au maximum 7% de sucre ajouté et/ou de miel	IBB	€/L	0,23495
LAIT BIOLOGIQUE traité thermiquement, chocolaté, additionné de jus de fruits ou aromatisé, contenant au minimum 90% en poids de lait et au maximum 7 % de sucre ajouté et/ou de miel tout conditionnement distribué en ECLAIR, RRS ou ZUS	IBBR	€/L	0,41157
Produits BIOLOGIQUES à base de LAIT FERMENTÉ (yaourt...) ou non, additionnés ou non de jus de fruits, aromatisés ou non, contenant au minimum 90% en poids de lait et max 7% de sucre ajouté et/ou de miel	ICB	€/KG	0,22950
Produits à base de LAIT FERMENTÉ (yaourts...) ou non, additionnés de fruits aromatisés ou non, contenant au minimum 75% en poids de lait et au maximum 7% de sucre ajouté et/ou de miel	IIB	€/KG	0,20340
FROMAGES FRAIS OU FONDUS BIOLOGIQUES, aromatisés ou non, contenant au maximum 10% d'ingrédients non lactiques	IIIB	€/KG	0,72450
GRANA PADANO / PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGIQUES	IVB	€/KG	2,03140
FROMAGES BIOLOGIQUES aromatisés ou non contenant au maximum 10% d'ingrédients non lactiques et ne relevant pas des catégories III et IV	VB	€/KG	1,78850

LAIT SCOLAIRE - À partir du 01/09/2012

Programmes sociaux

Ce programme, à destination des élèves, consiste en l'octroi d'une aide communautaire pour la distribution de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires. Il est financé par l'Union européenne, dans le cadre du règlement communautaire n° 657/2008 du 10 juillet 2008, en application du règlement n° 1234/2007 du 22 octobre 2007. Il se complète, au niveau national, d'une aide destinée aux établissements scolaires ECLAIR et RRS ou situés en ZUS, et à la distribution de produits biologiques, qui est encadrée par le code rural, livre VI, titre 2, chapitre 1.

Objectifs

Il s'agit de favoriser la consommation de produits laitiers, essentiels à une alimentation équilibrée, par les enfants d'âge scolaire et préscolaire (crèches).

Bénéficiaires et Demandeurs

Les bénéficiares de l'aide sont des élèves fréquentant régulièrement les établissements scolaires et préscolaires (crèches, écoles, collèges, lycées...). Ces derniers sont les demandeurs de l'aide (gestionnaires agréés par France Agrimer).

Montant de l'aide

Le montant de l'aide par catégorie de produit est calculé en multipliant la quantité de produit distribué pour une catégorie par le taux d'aide de cette catégorie.

Les taux des produits biologiques et de certaines catégories de produits pour les établissements scolaires en éducation prioritaire ou zone sensible (ECLAIR, RRS, ET ZUS) bénéficiant d'un complément national:

L'octroi de l'aide est limité à une quantité de 0,25 litre d'équivalent-lait par élève et par jour.



CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

1. Numéro du document: **76/62562/256816**

2. Nom et adresse de l'opérateur	3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle
SAS NOVANDIE 19 RUE DE LA RÉPUBLIQUE 76153 MAROMME CEDEX - FRANCE Activité principale: **PREPARATEUR - DISTRIBUTEUR**	**Ecocert France SAS** Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain **FR-BIO-01**

4. Catégories de produits/activité	5. Définis comme	Validité du	... au
Produits laitiers			
Crème dessert à la vanille	Biologique	11/06/2013	31/12/2014
Crème dessert au chocolat	Biologique	04/02/2013	31/12/2014
Fromage blanc nature au lait demi écrémé démoulable	Biologique	10/12/2013	31/12/2014
Fromage blanc nature au lait demi écrémé	Biologique	10/12/2013	31/12/2014
Fromage frais aux fruits (abricot, banane, fraise, framboise)	Biologique	04/02/2013	31/12/2014
Yaourt nature au lait entier et au sucre de canne	Biologique	04/02/2013	31/12/2014
Yaourt nature au lait entier	Biologique	04/02/2013	31/12/2014
Yaourt sucré à l'arôme de vanille	Biologique	04/02/2013	31/12/2014
Yaourts aux fruits mixés (fraise, framboise, pêche, abricot)	Biologique	04/02/2013	31/12/2014

Fin du document - 1 page(s)

6. Période de validité	7. Date de contrôle: **04/02/2013**
Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**	

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 05/02/2014**

Le Responsable de certification, Jérôme VIEL

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

Ecocert France SAS - Capital 1.226.200 € - Lieudit Lamothe Ouest - 32600 L'Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 - Fax : 05 62 07 11 67 - www.ecocert.fr - SIREN 433 968 187 RCS AUCH - APE 7120B
Agrément INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) n° FR-BIO-01
Accréditation COFRAC n° 5 0035 pour la Certification de Produits et Services, portée disponible sur www.cofrac.fr



RÈGLEMENT INCO

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Toute la filière agro-alimentaire - RHD comme GMS - est actuellement mobilisée par la mise en conformité au règlement Inco des emballages de ses denrées alimentaires.

Le Règlement INCO est un règlement européen (1169/2011) publié pour apporter une information plus claire au consommateur final afin qu'il puisse faire ses choix en connaissance de causes.

La date d'application de ce règlement est fixée au 13/12/2014 avec une exception sur la déclaration nutritionnelle (report possible jusqu'au 13/12/2016 pour les références ne présentant pas actuellement d'étiquetage nutritionnel). La sortie du décret d'application pour la France est prévue pour mi-2014.

POUR LES DENRÉES PRÉ EMBALLÉES (produits emballés par le fabricant et vendu en l'état)

Le support de l'information = l'étiquette du fabricant
12 mentions obligatoires au total sur l'étiquetage (contre 10 aujourd'hui) :
Nouvelles obligations vs la directive étiquetage actuelle 2000/13/CE =

- ***Déclaration nutritionnelle obligatoire***
- *Dans la déclaration nutritionnelle : **indication du sel** obligatoire et non du sodium (sel = sodium x 2.5).*
- *Dans la déclaration nutritionnelle : utilisation du terme «graisses» / **«matières grasses»** à la place de «lipides»*
- *Renforcement des dispositions concernant la **lisibilité et visibilité des mentions obligatoires :** définition de hauteur de caractère minimum à 1,2 mm ou 0,9 mm selon les cas*
- *Réduction de l'exigence de regroupement dans le même champ visuel de certaines mentions obligatoires. Pour les produits laitiers : dénomination légale de vente et quantité.*
- ***Mise en évidence des allergènes** par une impression qui les distingue clairement des autres ingrédients de la liste des ingrédients.*
- *Mention dans la liste des ingrédients de la présence de nanomatériaux*
- *Indication de l'origine ou de la provenance (cas produit laitiers / ingrédient primaire à l'étude)*
- *Encadrement renforcé de la vente à distance*
- *Notion de responsabilité (présence obligatoire du nom ou de la raison sociale et de l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire sur l'emballage).*

LISTE DES MENTIONS OBLIGATOIRES

AVANT RÈGLEMENT INCO	APRÈS LE RÈGLEMENT INCO
1. Dénomination de vente 2. Liste des ingrédients incluant les allergènes 3. Quantité de certains ingrédients (figurant dans la dénomination de vente ou mis en relief) 4. Quantité nette (hauteur des lettres selon décret) 5. DLUO ou DLC 6. Conditions particulières de conservation 7. Nom ou raison sociale et adresse du fabricant du conditionneur ou d'un vendeur établi dans la CEE 8. Origine ou provenance si risque d'induire en erreur 9. Etiquetage nutritionnel (groupe 2 obligatoire en cas d'allégation nutritionnelle, sinon facultatif pour les autres produits). 10. Mode d'emploi si nécessaire 11. Titre alcoométrique pour boissons > 1,2% alcool Les mentions 1 - 4 - 5 - 9 figurent dans le même champ visuel . N° lot, cachet sanitaire, logo BIO... à prévoir en plus . Pas de taille de caractère mini (sauf pour le point 4)	a. Dénomination de la denrée alimentaire b. Liste des ingrédients incluant tout ingrédient issu de nanotechnologie c. Tout ingrédient ou auxiliaire technologique issu d'un allergène doit être mis en relief dans la liste des ingrédients avec une référence claire au nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II d. Quantité de certains ingrédients (idem point3) mis en relief e. Quantité nette (hauteur des lettres selon décret métrologie) f. DLUO ou DLC g. Conditions particulières de conservation h. Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire i. Pays d'origine ou provenance lorsqu'il est prévu j. Etiquetage nutritionnel obligatoire k. Mode d'emploi si nécessaire l. Titre alcoométrique pour boissons > 1,2% alcool Les mentions a -e - l figurent dans le même champ visuel . Taille minimum des caractères pour toutes les mentions selon surface de l'étiquette => 0,9mm < 80 cm2 < 1,2 mm . Si face plus grande < 25 cm2, mention j non obligatoire sauf si allégation . Si face plus grande < 10 cm2, seules mentions a - c - e - f obligatoires . N° lot, cachet sanitaire, logo BIO... à prévoir en plus

POUR LES DENREES NON PRE EMBALLEES (préparation réalisée sur place et vendue sans emballage - sont inclus les produits désemballés puis remis en température)

Le support de l'information = libre choix du restaurateur
Mention obligatoire = allergènes

Informer sur la présence des 14 allergènes majeurs :

Céréales contenant du gluten (ex : blé), Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait (y compris lactose), Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque, et produits à base de.

CAS CONCRET SUR LES PRODUITS ANDROS RESTAURATION

Andros Restauration travaille ainsi à la mise en conformité de l'ensemble de ses emballages (opercules, cluster, banderoles...) et de ses fiches techniques !

Cette mise en conformité de nos références va s'étaler tout au long de l'année 2014 en prenant en compte l'écoulement de nos stocks emballages.

Nous allons également - si nécessaire - revoir notre offre produit : grilles de parfums et/ou chartes graphiques... en ayant pour objectif l'amélioration continue de nos produits et la satisfaction des convives.

La mise à jour de nos fiches techniques se fera donc en parallèle de la mise en conformité Inco et des possibles changements cités ci-dessus.

EXEMPLE DE MISE EN CONFORMITÉ SUR LE PACKAGING DU FROMAGE BLANC MAMIE NOVA



Exemple de Mise en Conformité sur la Fiche Technique du Fromage Blanc MAMIE NOVA





Route de Olnville — Tel : + 33 2 37 33 16 33
28700 Auneau — Fax : + 33 2 37 33 16 91
site internet : http://www.androsrestauration.fr/

Création	11/06/2009
Mise à jour	07/10/2013
Version	8
Code article	10003297

DENOMINATION COMMERCIALE
FROMAGE BLANC SUCRE 6,8% MG 4x100g MAMIE NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE
Fromage blanc sucré au lait entier

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Fromage

Ingrédients :
Lait entier pasteurisé, sucre 6,8%, protéines de lait, ferments lactiques (**lait**).

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) :
Lait



Allégations nutritionnelles :
Source de protéines

Conditions de conservation :
A conserver entre 0°C et +6°C
A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente

> **ALLERGÈNES**
> EN GRAS

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	pour 100g	par portion*	% des AR** par portion
Energie (kcal)	122	122	6
Energie (kJ)	508	508	
Matières grasses (g)	6,8	6,8	10
Dont acides gras saturés (g)	4,4	4,4	22
Glucides (g)	9,3	9,3	4
Dont sucres (g)	9,3	9,3	10
Fibres alimentaires (g)	0,00	0,00	
Protéines (g)	5,8	5,8	12
Sel (g)	0,08	0,08	1
Calcium (mg)	127	127	16

* Portion : 100 g
** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

GEMRCN	Catégorie Aide au Lait Scolaire
fréquence libre	III

> **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**
> AU LIEU DE VALEUR ÉNERGÉTIQUE MOYENNE

> **PRÉCISION : ÉNERGIE**

> **MATIÈRES GRASSES**
> AU LIEU DE LIPIDES

> **SEL**
> AU LIEU DE SODIUM

> **RAISON SOCIALE + ADRESSE**

> **APPORT DE RÉFÉRENCE POUR UN ADULTE-TYPE (8400KJ / 2000KCAL)**
> AU LIEU DE REPÈRES NUTRITIONNELS JOURNALIERS POUR UN ADULTE AVEC UN APPORT MOYEN DE 2000 KCAL.

> **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : ORDRE MODIFIÉ**

OGM / IONISATION
Ce produit est exempt :
- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

	PIECE	UV	COLIS	PALETTE
GENCOD		3 177630 07406 4	03 456771 63297 6	03 456771 73297 3
Poids net (kg)	0,100	0,400	4,8	653
Poids brut (kg)	0,104	0,417	5,1	719
Largeur (mm)	62	124	295	800
Longueur (mm)	72	144	398	1200
Hauteur (mm)	48	49	91	1705
Nombre de pièces	1	4	48	6528
Nombre d'UV			12	1632
Nombre de colis				136
Nombre de couches				17
Nombre colis / couche				8

Estampilles sanitaires	Code Douanier
FR 72.329.001 CE	04061020

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	Critères et suivis
Levures moisissures	Suivi du produit placé à 26°C+-3 pendant 10 jours
Staphylocoques coagulase +	<10 ufc/g
Enterobactéries	<10 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Absence/25g
Flore aérobie à 30°C	-
Bacillus céréus	-
Eschérichia Coli	< 100 ufc/g
Salmonella	-

INFORMATIONS SOCIETE

Raison sociale : Nova
19 rue de la République
76150 Maromme - France

Service consommateur : MAMIE NOVA
CS 60001
46130 Biars sur Cère - France

COMMENTAIRE
- En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.



Auditor n° 136144 **BRC site n° 1315343**

This is to certify that

NOVANDIE - Site of Auneau

Route de Oinville - 28700 AUNEAU - France

Has been evaluated by Bureau Veritas Certification (UKAS accreditation number 008) and found to meet the requirements of

BRC Global Standard for Food Safety

Issue 6: July 2011

SCOPE

Manufacturing and packaging of dairy products (fermented milk products, dairy desserts) and pastry desserts (eg cheesecake)

Exclusion from scope : None

Product Category : N°7 "Dairy, liquid egg"
N°10 "Ready meals and sandwiches; ready to eat desserts"

Audit programme : Announced

Grade A

Certification date:	19th of December 2013	*Date of audit:*	From 5th to 7th of November 2013
Re-Audit due date:	From 26th of September to 24th of October 2014	*Certificate expiry date:*	5th of December 2014

To check the validity of this certificate please call: (+33) 141 975 814.

Further clarification regarding the scope of this certificate and the applicability of the standard requirements may be obtained by consulting the organisation.

Certificate Number: 6022644

Certificate issue date : 19th of December 2013

Authorised by Jacques MATILLON





BUREAU VERITAS CERTIFICATION France SAS
Managing office: 60 Avenue du Général De Gaulle, 92046 Paris la Défense Cedex, France
Certification office: 60 Avenue du Général De Gaulle, 92046 Paris la Défense Cedex, France
This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification France





Auditor n° 136135

BRC site n°3640038

This is to certify that

NOVANDIE VIEIL-MOUTIER

CD 204 – 62240 VIEIL-MOUTIER - France

Has been evaluated by Bureau Veritas Certification (UKAS accreditation number 008) and found to meet the requirements of

BRC Global Standard for Food Safety

Issue 6: July 2011

SCOPE

Production of chilled fermented milks and dairy desserts packed in plastic pots or bottles and packing of pasteurized and chilled fruit and vegetable drinks in bottle

Exclusion from scope : None

Product Categories : N°7 "Dairy, liquid egg"
N°10 "Ready meals and sandwiches; ready to eat desserts"

Audit programme : Announced

Grade A

Certification date:	2nd of January 2014	*Date of audit:*	From 12th to 14th of November 2013
Re-Audit due date:	From 31st of October to 28th of November 2014	*Certificate expiry date:*	24th of December 2014

To check the validity of this certificate please call: (+33) 141 975 814.

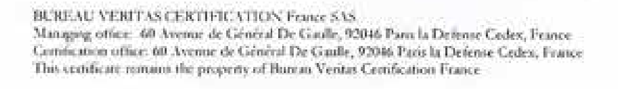
Further clarification regarding the scope of this certificate and the applicability of the standard requirements may be obtained by consulting the organisation.

Certificate Number: *6053769*

Certificate issue date : 2nd of January 2014

Authorised by Jacques MATILLON

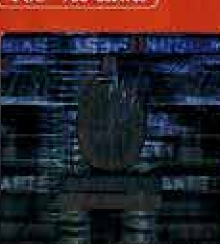




BUREAU VERITAS CERTIFICATION France SAS
Managing office: 60 Avenue de Général De Gaulle, 92046 Paris la Defense Cedex, France
Certification office: 60 Avenue de Général De Gaulle, 92046 Paris la Defense Cedex, France
This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification France









Auditor n° 136082

BRC site n° 4761420

This is to certify that

NOVANDIE MAROMME

19 rue de la République - 76153 MAROMME - France

Has been evaluated by Bureau Veritas Certification (UKAS accreditation number 008) and found to meet the requirements of

BRC Global Standard for Food Safety

Issue 6: July 2011

SCOPE

Production of plain and fruit stirred yogurts: pasteurisation, fermentation, chilling and packing on plastic pots.

Exclusion from scope : None

Product Category : N°7:" Dairy, liquid egg"

Audit programme : Announced

Grade A

Certification date:	9th of July 2013	*Date of audit:*	From 22nd and 23rd of May 2013
Re-Audit due date:	From 24th of April to 22nd of May 2014	*Certificate expiry date:*	3rd of July 2014

To check the validity of this certificate please call: (+33) 141 975 814.

Further clarification regarding the scope of this certificate and the applicability of the standard requirements may be obtained by consulting the organisation.

Certificate Number: 6038082

Certificate issue date : 11th of July 2013

Authorised by Jacques MATILLON



BUREAU VERITAS CERTIFICATION France SAS
Managing office: 60 Avenue de Général De Gaulle, 92046 Paris la Defense Cedex, France
Certification office: 60 Avenue de Général De Gaulle, 92046 Paris la Defense Cedex, France
This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification France







CERTIFICAT

BUREAU VERITAS CERTIFICATION SAS

confirme, en tant qu'organisme de certification accrédité EN 45011/Guide ISO CEI 65 (future norme ISO CEI 17065) pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de

NOVANDIE - Site d'Auneau

Lieu-dit Telifau - Route de Oinville - 28702 AUNEAU - France

Siège social : NOVANDIE SAS : 19 rue de la République - BP 1089 - 75153 MAROMME Cedex - France

N°Agrément Sanitaire : FR 28 015 011 CE - COID : 1 2035

Pour le périmètre d'audit :

Fabrication et conditionnement de produits laitiers (produits laitiers fermentés, desserts lactés, crème pasteurisée) et de desserts pâtissiers type cheesecake

Manufacturing and packaging of dairy products (fermented milk products, dairy desserts) and pastry desserts type like cheesecake

Secteurs produits : N° 4 : Produits laitiers - N°7 : Produits combinés
Secteurs Technologiques : B, C, D et F

respectent les exigences de

IFS Food - Version 6, Janvier 2012

En Niveau Supérieur - Avec une note de 98,53 %

N° d'enregistrement du certificat : 6022644-02-13
Date de l'audit : 5, 6 et 7 novembre 2013
Date d'attribution du certificat : 17 décembre 2013
Certificat valable jusqu'au : 20 décembre 2014
Prochain audit à effectuer entre le 31 août et le 9 novembre 2014

A Paris, le 18 décembre 2013



Jacques MATILLON
Directeur Général
BUREAU VERITAS CERTIFICATION
Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE Cedex - France





CERTIFICAT

BUREAU VERITAS CERTIFICATION SAS

confirme, en tant qu'organisme de certification accrédité EN 45011/Guide ISO CEI 65 (future norme ISO CEI 17065) pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de

NOVANDIE

19 rue de la République- 76150 Maromme – France

N° Agrément Sanitaire : FR 76 410 001 CE - COID : 6231

Pour le périmètre d'audit :

Production de yaourts brassés nature, pulpés et aux fruits. Conditionnés en pots plastique.

Production of plain and fruit stirred yogourts, on plastic pots.

Secteur produit : N°4 : Produits laitiers
Secteurs Technologiques : B, C, D et F

respectent les exigences de

IFS Food
Version 6, Janvier 2012

En Niveau Supérieur
Avec une note de 98,68 %

N° d'enregistrement du certificat : 6038082-07-13
Date de l'audit : Les 22 et 23 mai 2013
Date d'attribution du certificat : Le 08 juillet 2013
Certificat valable jusqu'au : 17 juillet 2014
Prochain audit à effectuer entre le 28 mars et 06 juin 2014

A Paris, le 11 juillet 2013





Jacques MATILLON
Directeur Général
BUREAU VERITAS CERTIFICATION
Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE Cedex - France







CERTIFICAT

BUREAU VERITAS CERTIFICATION SAS

confirme, en tant qu'organisme de certification accrédité EN 45011/Guide ISO CEI 65 (future norme ISO CEI 17065) pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de

NOVANDIE MARCILLE RAOUL FILIALE

rue de la Gravelle - 35560 MARCILLE RAOUL - France

Numéro d'Agrément Vétérinaire : FR 35 164 001 CE - COID : 6382

Pour le périmètre d'audit :

La fabrication et le conditionnement de produits laitiers (yaourts, desserts), de produits au soja (brassés et desserts) et de préparation à boire à base de jus de fruits/légumes en ultra-frais. Exclusion de la production de tonyu à partir de la graine de soja et de spécialités laitières salées.

The manufacture and packing of chilled dairy products (yoghurts, desserts), chilled soya based products (stirred fermented specialties, desserts) and chilled juices based on fruits and vegetables at the marcille raoul site. exclusion from scope : tonyu production from soya seeds and salted dairy specialties

Secteurs produits : N° 4 – Produits laitiers et N° 5 – Fruits et légumes
Secteurs Technologiques : B, D, E, F

respectent les exigences de

IFS Food
Version 6, Janvier 2012

En Niveau Supérieur
Avec une note de 97,66 %

N° d'enregistrement du certificat : 6018633-02-13
Date de l'audit : 13, 14 et 15 mars 2013
Date d'attribution du certificat : 29 mai 2013
Certificat valable jusqu'au : 9 mai 2014
Prochain audit à effectuer entre le 18/01/2014 et 29/03/2014

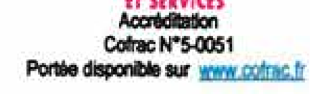
A Paris, le 30 mai 2013



Jacques MATILLON
Directeur Général

BUREAU VERITAS CERTIFICATION
Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE Cedex - France





Accréditation
Cofrac N°5-0051
Portée disponible sur www.cofrac.fr





CERTIFICAT

BUREAU VERITAS CERTIFICATION SAS

confirme, en tant qu'organisme de certification accrédité EN 45011/Guide ISO CEI 65 (future norme ISO CEI 17065) pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de

NOVANDIE VIEIL MOUTIER

CD 204 - 62240 VIEIL-MOUTIER - France

Siège social : NOVANDIE : 19 rue de la République - CS 41089 - 76153 MAROMME - France

N°Agrément Sanitaire : FR 62-853-030 CE - Code Emb alleur : EMB 62853 - COID : 6232

Pour le périmètre d'audit :

Fabrication et conditionnement de desserts lactés, produits laitiers fermentés et boisson à base de fruits et légumes

Manufacturing and packing of milk based dessert, fermented milk products and fruit and vegetable based softdrink

Secteurs produits : N°4 : Produits Laitiers
N°7 : Produits combinés
N°8 : Boissons
Secteurs Technologiques: B, C, D, E et F

respectent les exigences de

IFS Food
Version 6, Janvier 2012

En Niveau Supérieur - Avec une note de 97,61 %

N° d'enregistrement du certificat : 6053769-01-13
Date de l'audit : 12, 13 et 14 novembre 2013
Date d'attribution du certificat : 7 janvier 2014
Certificat valable jusqu'au : 24 janvier 2015
Prochain audit à effectuer entre le 5 octobre et le 14 décembre 2014

A Paris, le 9 janvier 2014

Jacques MATILLON
Directeur Général

BUREAU VERITAS CERTIFICATION
Le Guillaumet - 60 avenue du Général de Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE Cedex - France





Accréditation
Cofrac N°5-0051
Portée disponible sur www.cofrac.fr

CERTIFICAT



IFS Food

Par la présente, DEKRA Certification SAS atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité NF EN 45011 pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

NOVANDIE

Appartenant au groupe :
NOVANDIE

Domaine certifié :
Pasteurisation, maturation, séparation et conditionnement en pots plastiques de produits laitiers ultra-frais (fromage frais, nature et aux fruits, spécialités laitières nature et aux fruits) sur le site de Savigné l'Evêque.

Pasteurization, maturation, curd separation and packing in plastic pots of ultra-fresh dairy products (fresh cheese with or without fruits, dairy specialties with or without fruits) at the site of Savigné L'Evêque.

Site certifié:
Grande Rue - 72460 Savigné L'Evêque - France

COID: 6645
FR 72 329 001 CE

satisfait aux exigences **IFS (International Featured Standards) Food version 6** de janvier 2012 pour la catégorie de produits 4 – Produits laitiers, et les secteurs technologiques B, C, D, E, F au **niveau supérieur** avec une note de 98,88%.

Date(s) de l'audit :	21.11.2013	N° d'enregistrement du certificat : 14-01-04
Date d'attribution du certificat :	16.01.2014	
Certificat valable jusqu'au :	17.01.2015	
Période pour le prochain audit :	28.09.2014 – 07.12.2014	



Yvan MAINGUY, Directeur Général
DEKRA Certification SAS
5 avenue Garlande – 92220 Bagneux - France
Bagneux, the 17.01.2014







CERTIFICAT



IFS Food

Par la présente, DEKRA Certification SAS atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité NF EN 45011 pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

TRADIFRAIS SNC

Appartenant au groupe :
NOVANDIE

Domaine certifié :
Réception du lait, préparation et mélange des ingrédients, stérilisation des mix ; et préparation, cuisson des biscuits et ensachage de dosettes de sucre, pour :
- conditionnement en pots verre, cuisson, operculage et refroidissement de desserts lactés (type crèmes brûlées et crèmes onctueuses) et de desserts pâtissiers (type crumbles) ;
- conditionnement en pots plastique (diamètre 95mm), operculage, refroidissement de desserts pâtissiers (type babas) ; Sur le site de Biars-sur-Cère. Exclusion: La fabrication et le conditionnement des autres desserts frais (gamme mousse et autres desserts lactés) en pots plastiques (diamètre 71mm).

Milk reception, preparation and mixing of ingredients, sterilization of mixes; and preparation, baking of cookies and bagging of sugar single-dose packet, for:
- Packing in jars glass, cooking, sealing and cooling of dairy desserts (as crème brûlée and smooth custards) and of pastry desserts (as crumbles);
- Packing in plastic pots (diameter 95mm), sealing, cooling of pastry desserts (as babas); On the site of Biars-sur-Cère. Exclusion: Manufacture and packing of other fresh desserts (mousses range and other dairy desserts) in plastic pots (diameter 71mm).

Site certifié:
6 bis rue du 19 mars 1962 - 46130 Biars-sur-Cère - France

COID: 7339
EMB 46 029 / FR 46 029 001 CE

satisfait aux exigences **IFS (International Featured Standards) Food version 6** de janvier 2012 pour la catégorie de produits 7 - Produits combinés, et les secteurs technologiques B, D, E, F au **niveau supérieur** avec une note de 98,52%.

Date(s) de l'audit :	16.10.2013	N° d'enregistrement du certificat : 13-12-08
Date d'attribution du certificat :	13.12.2013	
Certificat valable jusqu'au :	12.12.2014	
Période pour le prochain audit :	23.08.2014 – 01.11.2014	



Yvan MAINGUY, Directeur Général
DEKRA Certification SAS
5 avenue Garlande – 92220 Bagneux - France
Bagneux, the 13.12.2013







F-SC-093 46/64777/229076 - 1/3



Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

1. Numéro du document: **46/64777/229076**

2. Nom et adresse de l'opérateur	3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle
ANDROS SNC BP1 46131 BIARS SUR CERE - FRANCE Activité principale: **PREPARATEUR - IMPORTATEUR - DISTRIBUTEUR**	**Ecocert France SAS** Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain **FR-BIO-01**

4. Catégories de produits/activité	5. Définis comme	Validité du	... au
Jus de fruits et légumes			
Jus de pomme	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Pur jus de pamplemousse blanc	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Pur jus de raisin rouge	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Pur jus d'orange sanguine	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Pur jus d'orange	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Préparations à base de fruits			
Apricot jam	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Blueberry jam	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Compote pomme banane sans sucre ajouté	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Compote pomme nature sans sucre ajouté	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Confiture d'abricot en stick	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Confiture d'abricot	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Confiture de fraise en stick	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Confiture de fraise	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Confiture de framboise	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Confiture de myrtille	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Confiture d'orange (marmelade)	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Orange marmelade	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Purée Banane Mangue Passion sans sucres ajoutés	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Purée Banane Pomme Vanille sans sucres ajoutés	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Purée de pomme en gourde	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Purée Mangue Poire Pomme sans sucres ajoutés	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Purée Mangue Pomme Litchi sans sucres ajoutés	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Purée pomme - banane sans sucres ajoutés	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Purée pomme sans sucres ajoutés	Biologique	10/06/2013	31/12/2014
Strawberry jam	Biologique	10/06/2013	31/12/2014

6. Période de validité	7. Date de contrôle: **10/06/2013**
Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**	

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 14/10/2013**

Le Responsable de certification, Jérôme VIEL

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

Ecocert France SAS - Capital 1.226.200 € - Lieudit Lamothe Ouest - 32600 L'Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 - Fax : 05 62 07 11 67 - www.ecocert.fr - SIREN 433 968 187 RCS AUCH - APE 7120B
Agrément INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) n° FR-BIO-01
Accréditation COFRAC n° 5-0035 pour la Certification de Produits et Services, portée disponible sur www.cofrac.fr

ECOCERT

Certificate

of Conformity



This is to certify that

A09735

Novandie Savigne L'Eveque

BRC Site Code: 6245234

Grande Rue
72460 Savigne L'Eveque
France

Has been evaluated by

Exova

Accredited Certification Body No: 185
and found to meet the requirements of

GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY
Issue 6: July 2011

Scope:

Production of chilled dairy products: fromage frais with or without fruits and Dairy Specialities (low fat and / or low protein yogurts) with or without fruits packed into plastic pots.

Exclusions from Scope: None.

Product Categories: 7

Achieved Grade: A

Audit Programme: Announced

Authorised by:

Jon Revell
Certification Scheme Manager

Date of Audit:
19th, 20th & 21st November 2013

Certificate Issue Date:
2nd January 2014

Re-Audit Due Date:
From 31st October 2014 to 28th November 2014

Certificate Expiry Date:
9th January 2015

Auditor Number:
221024



0185

Exova (UK) Limited
121, Shady Lane, Great Barr, Birmingham B44 9ET UK
Tel. +44 (0) 121 251 4000 Email: auditadmin@exova.com

This certificate remains the property of Exova, a subsidiary of Exova Group Limited and must be returned on demand.

If you would like to feedback comments on the BRC Global Standard or the audit process directly to BRC, please contact enquiries@brcglobalstandards.com



V6.03









DÉVELOPPEMENT DURABLE

2015

A l'origine petite entreprise rurale familiale, Andros a su puiser dans ses racines les valeurs de bon sens, de pragmatisme et d'amour des choses simples pour assurer le développement de son activité nationale et internationale au fil des générations.

Ses racines ce sont également les hommes, le pays auquel ils appartiennent, l'environnement dans lequel ils évoluent, la société dans laquelle ils vivent, autant d'éléments qu'Andros veille à respecter par ses actions au quotidien.

Parce que produire, innover, agir est notre cœur de métier,
Parce que notre savoir-faire est un trésor que nous entretenons et améliorons constamment,
Parce que proposer des produits simples, sains et de qualité est notre exigence de tous les instants,
Parce que l'entreprise n'oublie pas que son travail et sa pérennité viennent de la terre,
Andros a pris conscience que la résilience de son activité et de sa performance économique passera par la durabilité du monde qui l'entoure.

Valérie Naudet
Responsable Développement Durable

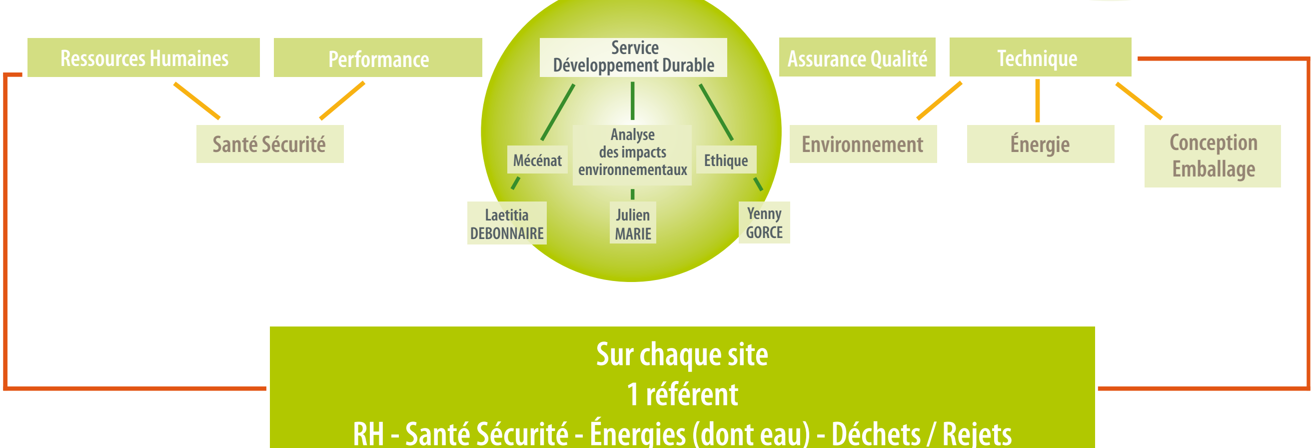
Vieil Moutier
Maromme
Moulineaux
Marcillé Raoul
Savigné l'Evêque
Auneau
Altillac
Biars-sur-Cère
Valence
Aubiet



LE DEVELOPPEMENT DURABLE
Un triple enjeu au cœur de la gouvernance d'entreprise : profits, personnes, planète







QUALITÉ - PROCESS, PRODUITS, RELATION CLIENT : nos exigences au quotidien



ASSURANCE QUALITE :

Les systèmes qualité de nos usines sont conformes à la norme ISO 9001 (standard d'amélioration continue)

- Nos usines respectent les exigences des clients (standards de qualité d'hygiène et de sécurité alimentaire : IFS, BRC,…)
- De nombreux sites de production sont certifiés pour la production biologique
- Animation d'un site Assurance Qualité accessible à tous les Responsables Qualité dans le monde (partage d'informations et de règles sur l'assurance qualité, les fournisseurs, les référentiels qualité et la sécurité alimentaire)
- Méthode commune d'évaluation de nos fournisseurs : notation et comparaison des performances des fournisseurs pour leur amélioration continue.

Satisfaction des consommateurs

Un service clients répond aux questions et aux besoins des consommateurs 7j/7.

En support, le Service Qualité Marques, dédié aux produits à nos marques, se charge de la traçabilité de chaque demande et de la réponse spécifique au consommateur.
Le Service Qualité Marques rédige et est garant de l'application de la Charte Qualité pour les produits à marque.
Le Service Qualité Marques audite les nouvelles lignes, valide les cahiers des Charges et contrôle les 1ères productions.
Un usage régulier des panels internes et externes permet d'assurer la qualité des produits par rapport à ceux du marché .

BONJOUR,

JE SUIS UNE CONSOMMATRICE DES CONFITURES BONNE MAMAN DEPUIS PLUSIEURS ANNEES ET JE N AI JAMAIS ETE DECUE, C EST POUR CECI QUE JE TIENS A VOUS REMERCIER ET A VOUS ENCOURAGER A CONTINUER AINSI. JE PROFITE AUSSI POUR VOUS DEMANDER SI VOUS FOURNISSEZ DES OBJETS PUBLICITAIRES AFIN DE POUVOIR PARTAGER VOTRE AVEC MES PROCHES, JE VOUS EN SERAI TRES RECONNAISSANTE.

JE VOUS REMERCIE D AVANCE.

CORDIALEMENT.







Sécurité alimentaire, formation commune à la méthode HACCP

Andros a défini des principes communs et harmonisés concernant la méthode HACCP. Ces principes sont déployés lors d'une formation HACCP commune au niveau du groupe :

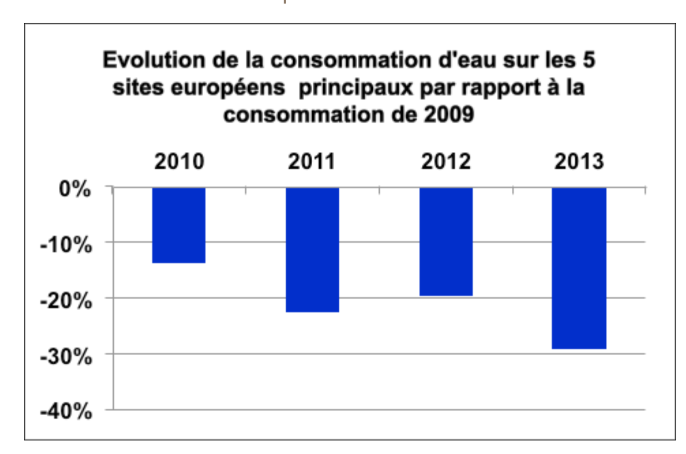
- Accessible à tous les responsables et animateurs HACCP.
- Objectif : Savoir identifier et évaluer les dangers pour la sécurité des consommateurs ; Savoir déterminer les points critiques associés et leur contrôle.
- Intérêt : Acquérir la connaissance de la méthode et l'appliquer dans l'entreprise afin de maîtriser efficacement les dangers.

ENVIRONNEMENT :
une entreprise consciente des impacts de son activité

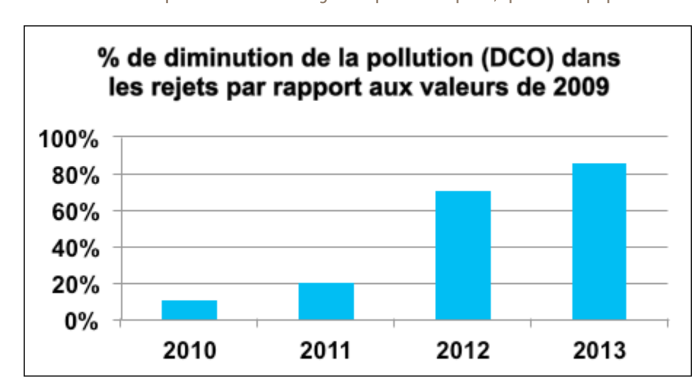


Un gros travail sur l'EAU pour les usines du pôle fruits :

L'eau est une ressource précieuse qu'il faut préserver. Nos usines ont été sensibilisées et ont mis en place un travail de fond visant à maitriser les quantités consommées et à assurer un traitement de l'eau optimal.



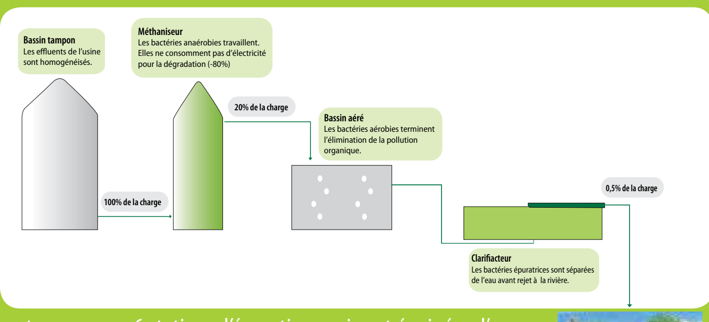
Nous avons actuellement six stations d'épurations créées et gérées par l'entreprise, qui sont équipées d'un étage de méthanisation.



Méthanisation et traitement des déchets

Zoom sur

Le traitement par méthaniseur est particulièrement adapté à la pollution organique, dont le paramètre de caractérisation est la Demande Chimique en Oxygène.



Actuellement nous avons 6 stations d'épurations qui sont équipées d'un étage de méthanisation :

- Le volume d'eau traité = 3 000 000 m3 par an, avec une pollution à traiter = 12 500 tonnes de DCO.

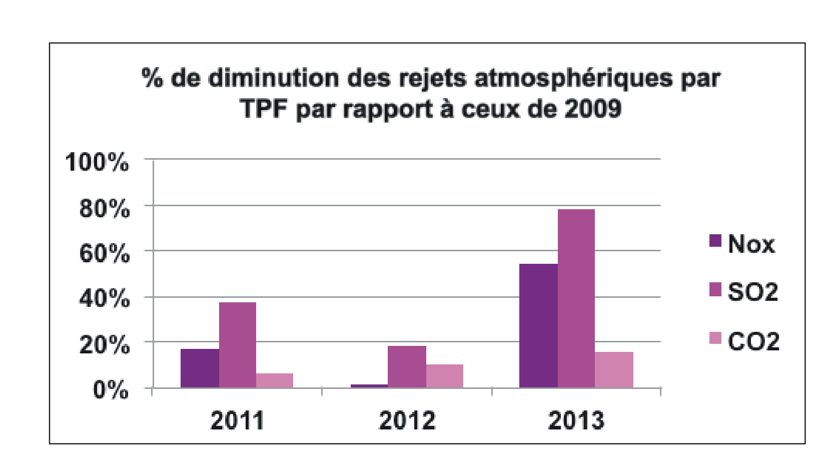
Sur l'ensemble de nos stations, le rendement épuratoire moyen >98,5%.
Les rejets en DCO ont quant à eux été divisés par 10 en 10 ans.

Meilleure valorisation des DECHETS

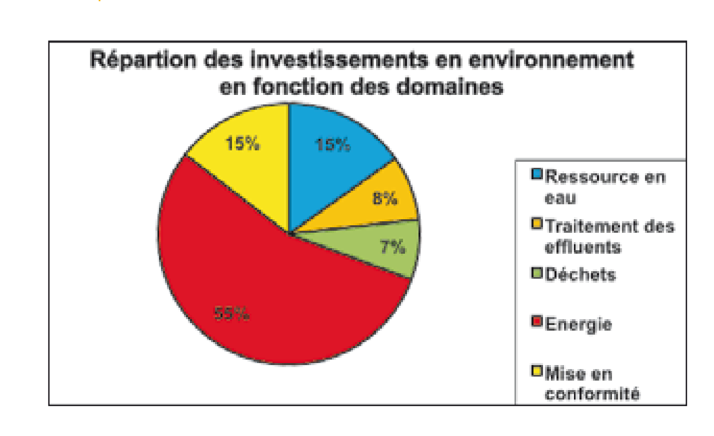
La gestion durable des déchets est l'affaire de tous.
C'est pourquoi en 2013 les usines du pôle lait ont mis l'accent sur la valorisation des déchets (c'est le traitement des déchets permettant leur réemploi, réutilisation ou recyclage).
Une gestion durable des déchets intègre la problématique des déchets depuis l'amont, au moment où un produit peut potentiellement devenir un déchet, jusqu'à l'aval, soit le traitement du déchet proprement dit.
Des investissements importants ont été faits en 2012 et en 2013 notamment sur les locaux de stockage et d'envoi des déchets. (Cf. tableau des investissements en fin de page)

Prise en compte des ÉMISSIONS ATMOSPHÉRIQUES pour les usines du pôle Lait :

Réduction des émissions dans l'air



Un investissement important et qui prend en compte TOUS LES DOMAINES DE L'ENVIRONNEMENT





ENERGIE

Le changement de combustible et ses conséquences positives sur l'environnement.
Plusieurs de nos sites de production du pôle lait sont déjà passés du fioul au gaz naturel: ce type de combustible est bien moins poluant :

- moins de CO2
- Quasiment pas de SO2
- Moins de NOx
- Quasiment pas de poussières

RESSOURCES HUMAINES :
Les hommes avant tout

Le groupe Andros fait du bien être de ses salariés dans l'entreprise, une priorité.

L'accord intergénérationnel
(assurer le lien entre les générations)

L 'entreprise s'est engagée à respecter les obligations découlant de cet accord selon le calendrier prévisionnel ci-dessous :

- **30% de jeunes de moins de 30 ans** parmi le total des embauchés d'ici décembre 2016
- **100% des nouveaux embauchés** bénéficient du parcours d'accueil (comprenant un référent et un entretien de suivi) d'ici décembre 2016
- **100% des plus de 45 ans** ont un entretien de seconde partie de carrière d'ici décembre 2016
- **100% des plus de 55 ans** ont une formation de préparation à la retraite d'ici décembre 2016

La formation

Presque 3% de la masse salariale brute est consacrée à des actions de formation (plus que le cadre légal) Plus de 27000 heures de formation dispensées en 2013 pour toutes les catégories socio-professionnelles.

Des formations pour gagner en compétences professionnelles mais pas seulement :

- **Poursuite des formations managériales**
- **Renforcement des compétences clés**
  . 1001 lettres pour le français, mathématiques, communication :
  . Bureautique (word, excel, powerpoint). Formations animées sur l'ensemble des sites, passage en version 2010
  . Anglais avec notre professeur. Cours particuliers, cours groupes, stages thématiques, labo. heures de cours.
  . Labo sur tous les sites.
- **Professionnalisation de notre réseau de formateurs internes.**
  Chaque formateur est formé à élaborer et animer une formation en rapport avec son expertise.
- **Renforcement et maintien de nos compétences laitières** indispensables pour assurer la qualité de nos produits.
- **Développement des compétences techniques en maintenance et en production**
- **Environnement**
- **Poursuite des modules d'intégration ou de découverte de notre environnement**
- **Pass Manager**
- **Formation aux risques routiers : sécurité et éco conduite**
- **Des parcours de formation individualisés**



Notre professeur d'anglais

Le pôle lait a embauché un professeur d'anglais à plein temps.
Formation en face à face, téléphone, en groupe, en immersion sur des thématiques professionnelles, accompagnement des opérations dans les visites usines, audit … plus de 3000 heures de formation dispensées à date.
Environ 130 personnes formées (toutes catégories socio-professionnelles, bureaux et usines, y compris ouvriers)

Entretien annuel d'appréciation

Déploiement sur tous les sites du groupe des entretiens annuels de fin d'année pour toutes les catégories professionnelles.

C'est un rendez-vous annuel privilégié entre le salarié et son manager.

- Evaluer les compétences professionnelles du salarié
- Identifier les points forts, les pistes de progrès
- Fixer des objectifs
- Identifier les besoins en formation

L'ÉTHIQUE :
ANDROS maintient ses efforts



Ethique des affaires

Un code de bonne conduite des affaires a été rédigé et devra être respecté par tous les salariés du groupe.

Objectif : garantir des principes d'intégrité, d'honnêteté, et le partage de valeurs éthiques et guider au quotidien le comportement des salariés.


ANDROS

Prise en compte des communautés locales

ANDROS et LES POMPIERS

Andros travaille en partenariat avec les pompiers de la région (Lot et Corrèze) pour accompagner au mieux les sapeurs-pompiers volontaires dans la réussite de leur mission et pour leur permettre de se libérer en cas de nécessité. Le partenariat se fait également en amont puisque une sensibilisation à l'embauche est faite pour encourager les salariés à devenir pompier et ainsi susciter des vocations. Enfin, pour que ce partenariat soit visible et connu de tous, plusieurs évènements ont été organisés : réunion d'information dans l'entreprise, reportage télévisé, « journée portes ouvertes » avec des démonstrations …

Ce partenariat vise à être déployé sur l'ensemble des sites français.



ANDROS et LES ASSOCIATIONS

Politique de dons formalisée au niveau groupe

L'entreprise ayant plusieurs sites en France il était important de formaliser par une procédure claire la façon d'accorder ou pas des dons de produits. Une seule et même règle pour tout le monde.

Les critères d'attribution :

• Actions locales, c'est-à-dire sur les bassins d'emploi autour de nos usines
• Destinataires : associations, institutions et organismes où les salariés de nos usines sont impliqués
• Priorité aux associations sportives orientées vers la formation des jeunes

Exemple site du lot en 2013 :
- 570T de marchandises distribuées
- 122 associations soutenues par les membres de notre personnel
- 12 associations caritatives vers lesquelles nous donnons régulièrement des produits
- 408 enlèvements

SANTÉ & SÉCURITÉ :
Les hommes dans un environnement sûr et sain

Budget santé & sécurité à la hausse

Près de 3,5 millions € ont été investis en 2013 pour le fonctionnement et l'amélioration de la sécurité, des conditions de travail et de la sécurité incendie (hors dépense sûreté des sites).

Plan d'actions pénibilité

Le diagnostic avant le plan d'actions

Le diagnostic puis le plan de prévention de la pénibilité a été déployé sur tous les sites.
Exemple de la synthèse faite sur un site :

SYNTHESE EVALUATION PENIBILITE

EMPLOIS-TYPES	H	F	Permanents	Temporaires	Effectif total	MANUT. Hommes	MANUT. Femmes	GESTES	VIBRATIONS	CHIMIQ.	TEMP.	BRUIT	NUIT	POSTE	CADENCES
Encadrement général	4	3	7	0	7	NS	NS	NS	NS	NS	NS		NS	NS	NS
Administratif - Gestion Bureaux	2	8	10	0	10	NS	NS		NS	NS	NS		NS	NS	NS
Ménage et vêtements	0	2	2	1	3								NS	NS	NS
Laboratoire	0	6	6	0	6								NS	NS	NS
Chefs d'équipe Production	3	1	4	0	4										NS
Ingénieur Production	1	1	2	0	2									NS	NS
Aide Production produits Industriels	2	0	2	2	4										
Lavage Containers	1	0	1	0	1										
Dosettes	3	0	3	2	5										
Expédition Containers	0	1	1	0	1								NS	NS	NS
Techniciens Maintenance	3	0	3	0	3										NS
Mécaniciens-Electriciens	13	0	13	0	13										NS
Services Généraux	3	0	3	0	3								NS	NS	NS
Cariste Déchets	1	0	1	1	2								NS	NS	NS
44 emplois-types	74	77	151	36	187										

PLURI-EXPOSITION Nombre ou proportion de salariés exposés au même facteur.	MANUT. Hommes	MANUT. Femmes	GESTES	VIBRATIONS	CHIMIQ.	TEMP.	BRUIT	NUIT	POSTE	CADENCES
NS	6	11	7	17	40	17	0	51	58	82
V	71	59	117	157	112	134	49	28	5	90
S/Total	77	70	124	174	152	151	49	79	63	172
Salariés non exposés	70%	91%	66%	93%	81%	81%	26%	42%	34%	92%
O	20	7	23	6	19	33	47	108	0	7
R	13	0	40	7	16	3	91	0	124	8
S/Total	33	7	63	13	35	36	138	108	124	15
Salariés EXPOSES	30%	9%	34%	7%	19%	19%	74%	58%	66%	8%

POLY-EXPOSITION Nombre ou proportion de salariés exposés à au moins deux facteurs	Nombre de critères d'exposition : 0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Nombre de salarié EXPOSES	24 13%	33 18%	8 4%	28 15%	42 22%	37 20%	15 8%	0 0%	0 0%	0 0%

La majorité des postes ont pu être étudiés en détail en administratif ou en production. Ainsi un panel complet et une évaluation précise des risques présents sur le site ont permis de mettre en évidence les points sur lesquels il faut travailler et d'en dégager un plan d'actions pour chacun des sites.

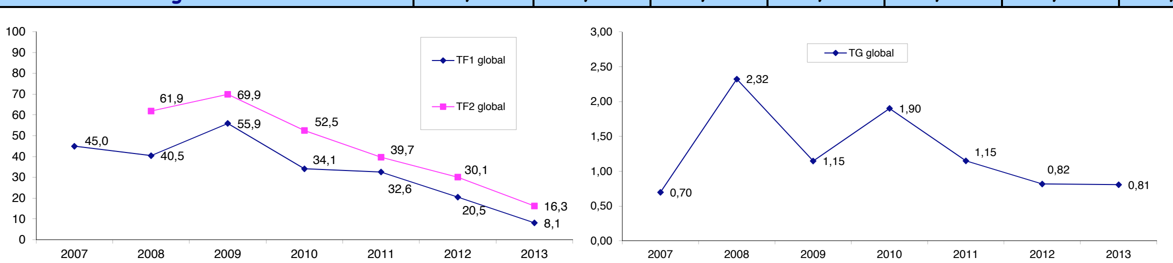
Visites préventives de sécurité (VPS)

En quelques années l'entreprise Andros a su améliorer ses indicateurs santé/ sécurité, en faisant baisser son taux de fréquence.

Afin d'accélérer ce mouvement, l'accent a été mis sur l'évolution des comportements grâce aux VPS.
Ces visites consistent à observer chaque salarié à son poste de travail afin de détecter, dans son environnement et son comportement, quels sont les facteurs de risque qui peuvent être dangereux pour lui, à plus ou moins long terme.
Idéalement, elles sont faites par l'encadrement, avec une moyenne d'une visite par visiteur et par mois.
Elles visent l'ensemble des métiers opérationnels.

Synthèse d'une étude faite sur plusieurs années avec mise en place des VPS fin 2009

Année	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Nombre total d'accidents avec / sans arrêt		446	424	417	395	366	301
TF1 global	51,9	50,1	47,6	37,4	41,9	37,0	31,7
TG global	1,07	1,45	1,39	1,62	1,35	1,34	1,17



CONCLUSION : Développer une culture de la sécurité partagée par tous et aussi exigeante pour les personnes que nous le sommes pour nos produits.

LES RÉSULTATS
- **Diminution de presque 40 % la fréquence des accidents du travail**
- **Encourage l'exemplarité et l'application des bonnes pratiques de travail**
- **Développe l'esprit de prévention au quotidien, et une réaction plus fréquente sur les écarts**

Interview de Philippe LEMAIRE qui a participé à la mise en place des VPS

Chef de production depuis 4 ans, il a débuté chez Andros en 1999. C'est un homme de terrain qui a occupé différents postes et a eu différents niveaux de responsabilité. « C'est plus simple de comprendre les difficultés que rencontrent parfois mes opérateurs. » Il supervise à date 130 opérateurs sur ligne, encadrés par 8 chefs d'équipe et ingénieurs process et conditionnement.

« Le site a connu une forte évolution en 10 ans. En 2009, nous avions fait d'importants investissements techniques mais sans forcément prêter attention aux comportements humains. Résultat : le taux de fréquence des accidents de travail était relativement élevé. En atteignant son seuil de maturité, le site a pu tendre vers une évolution plus comportementale de la sécurité que technique. En 2010, grâce à la formation des « visiteurs », les membres de l'encadrement ont pris conscience que la sécurité pouvait aussi être une question d'attitude humaine. »

En conséquence, le taux de fréquence a baissé. Le manager a délaissé sa casquette d'encadrant pour devenir un interlocuteur sur le terrain, ouvert aux échanges.
« Les salariés font beaucoup plus remonter l'information : même quand la situation n'est pas forcément grave, ils sont attentifs au respect des bonnes pratiques et sont à l'origine de réflexions pour améliorer leur poste de travail, même hors du cadre des VPS.
Tous les salariés du site ont été visités (au moins une visite par salarié et par an). Les salariés ont compris qu'ils pouvaient intervenir positivement sur la sécurité, même à leur niveau. »

« Le point majeur pour que les VPS puissent fonctionner c'est une bonne communication, dynamique et permanente, sur la sécurité en général mais surtout sur les VPS. Tout le monde doit se sentir concerné au quotidien. Il faut qu'il y ait un suivi, avec des actions immédiates et des actions à plus ou moins long terme. Il faut organiser régulièrement des réunions pour permettre aux visiteurs, comme aux visités, de parler de leurs expériences et de leurs difficultés. »

Votre conclusion ?
« C'est une grande avancée pour la sécurité bien sûr, mais aussi pour le management et pour les relations sociales en général. »

CITOYENNETÉ

L'aventure du City Raid Andros - 9 ans de soutien

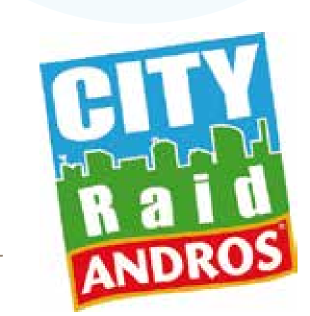


Interview de la Coordinatrice Nationale et de la Responsable de la Communication du City Raid Andros

Quelles sont pour vous les origines du City Raid Andros ?

Le City Raid, qui a été créé en 2002, est donc devenu le City Raid Andros en 2005, permettant à l'évènement de se développer sur tout le territoire.

Concrètement, en quoi cela consiste ?



Il s'agit d'une action associative à destination des enfants de 10 à 13 ans suivis par une structure sociale ou éducative (services sociaux, associations, maisons de quartier, collèges et écoles primaires, etc).

Pour chacune des étapes du City Raid, plusieurs centaines d'enfants sont réunis par équipe de 6, accompagnés d'un encadrant responsable. Munis d'un plan, d'une feuille de route et d'un question-naire, ils s'élancent à la découverte de leur ville

Sous forme d'un parcours d'orientation ludique et sportif, le City Raid Andros permet un renverse-ment des schémas relationnels habituels entre les enfants et les institutions.



Cet engagement a permis de développer un modèle inédit de création de valeur :

- au niveau de l'entreprise : ***développement d'une identité solidaire.***
L'ensemble des salariés sont sensibilisés et informés au sujet de l'action du City Raid Andros.

- au niveau des partenaires : ***implication des magasins via la force de vente sur le terrain, et soutien des conseillers culinaires d'Andros Restauration.***

- au niveau des associations de terrain et des collectivités : ***création d'un réseau national d'organisateurs, investis en faveur de l'apprentissage de la citoyenneté à la jeunesse.***

La thématique 2014 du City Raid Andros : Ma ville éco responsable

Nos ressources ne sont pas inépuisables.

C'est pourquoi le City Raid a choisi de mettre à l'honneur une thématique environnementale autour de 3 sujets : les déchets, l'eau et l'énergie, pour sa saison 2014. Les jeunes participants seront invités à découvrir les démarches éco responsables mises en place dans leur ville. Une occasion de les sensibiliser mais également de leur inculquer les bons réflexes et comportements à adopter au quotidien.

En 2014, sur les 50 villes qui accueillent le City Raid Andros, ce sont plus de 20.000 enfants qui bénéficieront et participeront à l'évè-nement. 4.000 bénévoles et encadrants se sont également mobilisés, en donnant de leur temps sur les étapes locales et la finale.

Le soutien des Ministères au City Raid Andros

Depuis 7 ans, le Ministère de l'Intérieur accorde son patronage au City Raid Andros.

Chaque année, les services de la Direction Générale de la Police Nationale et de la Préfecture de Police s'investissent dans l'organisation des étapes locales et de la finale. Depuis juin 2013, une convention de partenariat trisannuelle a été signée entre Madame Pau-Langevin, Ministre déléguée à la Réussite Éducative et l'association Défis & Solidarité.

En 2014, et pour la deuxième année consécutive, le City Raid Andros bénéficie du haut patronage du Ministre de la Ville, Monsieur François Lamy.

L'équipe opérationnelle







Marie Audrey


Aurélie

NOS AMBITIONS

DEVELOPPEMENT DURABLE 2014-2015



Andros renouvèle son adhésion au Pacte Mondial pour la 10ème année consécutive

Démarche sociale et éthique

Réalisation et mise en place d'un plan d'actions sur la pénibilité

Poursuite des Visites Préventives de Sécurité

Formation : poursuite et concrétisation des actions en cours

- Développer les compétences managériales de notre encadrement et la qualification de notre personnel
- Développer notre réseau de formateurs internes
- Garantir nos savoir-faire
- Garantir l'hygiène et la qualité de nos produit et le respect de l'environnement
- Développer une culture sécurité durable

Concrétisation du projet d'insertion des autistes

Ce projet est le fruit de l'histoire personnelle d'un de nos dirigeants : Notre action est d'aider à créer une structure de vie, de travail et d'épanouissement personnel pour des jeunes adultes autistes, dans le respect de la dignité de chacun. Ce projet verra le jour à Auneau (28) dès le second semestre 2014.

Démarche environnementale

Répondre aux enjeux climatiques

- Renforcer le rôle du bilan carbone et réaliser un plan d'actions
- Remplacement et Suppression des fluides frigorigènes

Améliorer notre rapport aux énergies

- Travail sur la transition énergétique
- Analyse de la performance énergétique (audit, augmentation des performances usines..)

Sécuriser nos ressources en eau

- Plan d'économie d'eau
- Sécurisation de l'approvisionnement (qualité et quantité)

Réduire les impacts sur le milieu de vie

- Tri des matières organiques et amélioration de la valorisation des déchets
- Chasse aux polluants des tours aéro-réfrigérées et des équipements de combustion

Démarche qualité

- Amélioration et Harmonisation des méthodes d'analyse de risques sur les matières achetées pour une meilleure sélection et un meilleur suivi des fournisseurs (sécurité des aliments, qualité produit, authenticité, sûreté…)
- Déploiement des Chartes Qualité Marques.





2015

ZI sud Télifaut - Route de Oinville CS 90024 28704 Auneau Cedex
Tél : +33 2 37 33 16 33 - Fax : +33 2 37 33 16 91 - androsrestauration@andros.fr
www.androsrestauration.fr



2015

ZI sud Télifaut - Route de Oinville CS 90024 28704 Auneau Cedex
Tél : +33 2 37 33 16 33 - Fax : +33 2 37 33 16 91 - androsrestauration@andros.fr
www.androsrestauration.fr